

# WORKSHOP FISCHVERWERTUNG "HEIMISCHE FISCHE"



## Welche Themen werden behandelt?

Behandlung des Fangs  
Erhalt der Frische  
Schlachten  
Kiemenschnitt  
Filettieren  
Grätenschnitt  
Filetzuschnitt  
Zubereiten verschiedener Gerichte  
Hygiene- und Schlachtverordnung  
Fischerzeugnisse bei Fischerfesten

**30.11.2024**

**09:00 - 16:00 UHR**

**CHAM**

## Referenten

Angela und Franz Gebert

## Was ist mitzubringen?

Kochschürze  
Geschirrtuch  
Filetirmesser

## Wo findet es statt?

Schulküche des Amtes für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten  
Schleinkoferstr. 10-12, 93413 Cham

## Kosten?

60 € pro Person. Hiervon können 85% aus  
Mitteln der Fischereiabgabe gefördert werden.

Alle Informationen und Anmeldung unter  
[www.fischereiverband-oberpfalz.de](http://www.fischereiverband-oberpfalz.de)



Fischereiverband Oberpfalz e.V.  
Adolf-Schmetzer-Str. 30  
93055 Regensburg  
+49 941 791553  
[info@fischereiverband-oberpfalz.de](mailto:info@fischereiverband-oberpfalz.de)  
[www.fischereiverband-oberpfalz.de](http://www.fischereiverband-oberpfalz.de)

*max. 24 Teilnehmer,  
höchstens 2 je Verein/  
Genossenschaft*